

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES (CCAP)



Acheteur : Commune de MEURCHIN (62410)

Objet : Marché public de production de repas in situ, maintenance du matériel et fourniture de vaisselle et couverts convives pour la restauration collective de Meurchin

Sommaire CCAP

- 1 Objet du marché
- 2 Durée et reconduction
- 3 Forme du marché
 - 3.1 Forme du marché et montants
 - 3.2 Modalités d'exécution financière
- 4 4.7 Gestion et Maintenance du Matériel (prestations complémentaires commandables par bons de commande)
- 5 Prix des prestations
 - 5.1 Nature des prix
 - 5.2 Révision des prix
 - 5.3 Encadrement de la variation
 - 5.4 Clause de sauvegarde (imprévision)
- 6 Modalités de paiement
- 7 Protection des données personnelles (RGPD)
- 8 Pénalités
- 9 Résiliation
 - 9.1 Résiliation pour motif d'intérêt général
 - 9.2 Résiliation pour faute
- 10 Règlement des litiges

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la production de repas sur site (in situ) pour la restauration collective de la Commune de Meurchin, incluant :

- la restauration scolaire ;
- la restauration extrascolaire (ALSH / CAJ) ;
- l'entretien courant, la maintenance préventive et corrective, ainsi que le renouvellement du matériel de production et de service mis à disposition par la Commune ;
- la fourniture initiale, le renouvellement et le remplacement de la vaisselle et des couverts destinés aux convives, dans le cadre des lignes de prix dédiées du BPU et des bons de commande émis par la Commune ;
- la valorisation des biodéchets, lorsqu'elle est commandée par la Commune, dans les conditions prévues au CCTP et sur la base du poste 8 du BPU.

Le service est exécuté selon le principe de la gestion en production sur site (in situ), impliquant :

Le titulaire assure :

- l'approvisionnement en denrées alimentaires ;
- la production des repas dans les locaux communaux ;
- l'élaboration des menus ;
- le respect des obligations nutritionnelles, sanitaires et réglementaires ;
- l'organisation générale du service ;
- la mise en œuvre du repas végétarien hebdomadaire conformément à la réglementation en vigueur ;
- la participation à la dimension éducative et pédagogique du service ;
- la valorisation des biodéchets, lorsqu'elle est commandée par la Commune, dans les conditions prévues au CCTP et sur émission d'un bon de commande.
- la gestion complète du matériel de production et de service mis à disposition par la Commune, incluant l'entretien, la maintenance et le renouvellement (cf. Article 4.7), les équipements renouvelés ou remplacés par le titulaire demeurant sa propriété exclusive sauf stipulation contraire expresse ;
- la fourniture initiale, le renouvellement et le remplacement de la vaisselle et des couverts convives, uniquement lorsqu'ils sont commandés par la Commune dans les conditions prévues à l'article 4.8.

La commune conserve à sa charge :

- le service des repas ;
- le personnel de plonge ;

- les missions relevant de son personnel communal au titre de la répartition des charges définie au CCTP.

Le titulaire est tenu à une obligation de résultat en matière :

- de qualité alimentaire (organoleptique, nutritionnelle, sanitaire) ;
- de continuité du service public ;
- de respect des exigences réglementaires (EGalim, GEMRCN, hygiène HACCP) ;
- de maintien en parfait état de fonctionnement du matériel mis à disposition.

ARTICLE 2 – DURÉE ET RECONDUCTION

Le marché est conclu pour une durée ferme de 1 (un) an à compter de la rentrée scolaire de septembre 2026.

Il est reconductible expressément 3 (trois) fois, pour des périodes successives d'un an.

La durée totale du marché ne pourra excéder 4 (quatre) ans.

La décision de reconduction est notifiée par écrit (courrier ou voie dématérialisée avec accusé de réception) au titulaire au plus tard 3 mois avant l'échéance contractuelle.

À défaut de notification dans ce délai, le marché prend fin de plein droit, sans indemnité. La reconduction, lorsqu'elle est décidée par la Commune dans les conditions prévues au présent marché, s'impose au titulaire.

ARTICLE 3 – FORME DU MARCHÉ

3.1 Forme du marché

Le marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande, en application des articles L.2125-1, R.2162-1 et suivants du Code de la commande publique.

Montants contractuels

- Montant minimum annuel : **90 000 € HT**
- Montant maximum annuel : **150 000 € HT**

Les bons de commande sont émis au fur et à mesure des besoins de la collectivité.

Modalités d'exécution financière

Les prestations sont rémunérées par application :

- des prix unitaires définis au Bordereau des Prix Unitaires (BPU) ;
- aux quantités réellement exécutées.

Aucun droit minimum à commande n'est garanti au titulaire au-delà du montant minimum.

ARTICLE 4 – RÉPARTITION DES CHARGES ET ORGANISATION DU SERVICE

4.1 Principe

Le service repose sur une organisation mixte entre le titulaire et la commune.

4.2 Missions du titulaire

Le titulaire assure :

- L'approvisionnement ;
- la production des repas ;
- la gestion des stocks ;
- le respect des normes HACCP ;
- l'organisation générale du service ;
- la coordination avec les agents communaux ;
- les prestations de maintenance et de renouvellement du matériel lorsqu'elles sont commandées (cf. Article 4.7), les équipements renouvelés ou remplacés par le titulaire demeurant sa propriété exclusive sauf stipulation contraire expresse ;
- la fourniture initiale, le renouvellement et le remplacement de la vaisselle et des couverts convives, uniquement lorsqu'ils sont commandés par la Commune dans les conditions prévues à l'article 4.8.

La commune assure :

- le service des repas ;
- le personnel de plonge ;
- les missions de nettoyage et d'entretien qui lui incombent au titre de la répartition des charges définie au CCTP.

4.4 Coordination

Le titulaire organise son activité en lien avec les agents communaux.

4.5 Responsabilité

Le titulaire reste responsable de la qualité des repas servis et du bon fonctionnement du matériel mis à sa disposition.

Le personnel communal assure le service des repas, la plonge et les missions qui lui incombent au titre de la répartition des charges définie au CCTP. Ce personnel reste sous l'autorité hiérarchique de la Commune et n'est en aucun cas sous la subordination du Titulaire. Le Titulaire et son personnel devront collaborer avec les agents communaux dans le respect des prérogatives de chacun.

4.7 Gestion et Maintenance du Matériel (prestations complémentaires commandables par bons de commande)

- **Entretien courant** : Nettoyage, réglage et vérifications régulières du matériel selon les recommandations des fabricants. Maintien du matériel en état de fonctionnement optimal pour la production quotidienne.
- **Maintenance préventive et corrective** : Interventions programmées pour éviter les pannes. Réparation immédiate des équipements défectueux afin de garantir la continuité du service. Le Titulaire s'engage à intervenir dans les plus brefs délais et à garantir une remise en service rapide.
- **Renouvellement du matériel** : Remplacement à la charge du Titulaire de tout matériel devenu irréparable ou obsolète. La fourniture de matériel de remplacement doit être équivalente ou supérieure en performance et conforme aux normes en vigueur. Les équipements renouvelés, remplacés ou mis à disposition par le titulaire pour l'exécution du marché demeurent sa propriété exclusive, sauf stipulation contraire expresse. En cas de panne majeure, le Titulaire doit être capable de remplacer le matériel défaillant sous un délai de 24 heures en attendant son remplacement définitif.
- **Suivi et traçabilité** : Tenue d'un carnet d'entretien à jour pour chaque équipement et fourniture de rapports réguliers sur l'état du matériel à la Commune. Notification à la Commune de toute anomalie ou intervention majeure.
- **Formation du personnel** : Le Titulaire assure la formation de son personnel et, le cas échéant, des agents communaux intervenant sur le matériel, aux bonnes pratiques d'utilisation et d'entretien.
- **Amélioration du parc** : Le Titulaire pourra proposer des solutions pour moderniser ou optimiser le parc matériel, incluant l'assistance technique des fournisseurs et, si pertinent, le réemploi d'équipements remis à neuf et fonctionnels.

4.8 Fourniture initiale, Renouvellement et Remplacement de la Vaisselle et des Couverts Convives (prestations complémentaires commandables par bons de commande)

- Conforme aux normes : Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Durable et adaptée : Privilégier des matériaux durables, incassables et adaptés à l'âge des convives (poids, ergonomie, sécurité).

- La décision de commander les prestations de maintenance du matériel ainsi que de fourniture initiale, de renouvellement ou de remplacement de la vaisselle et des couverts convives relève de la Commune et intervient par voie de bon de commande, sur la base des lignes dédiées du BPU. Les équipements de remplacement ou de renouvellement mis à disposition dans ce cadre demeurent la propriété du titulaire, sauf stipulation contraire expresse.

ARTICLE 5– PRIX DES PRESTATIONS

5.1 Nature des prix

Les prix sont :

- unitaires, exprimés par type de repas (enfant, adulte, pique-nique, etc.) ;
- unitaires par composante de prestation, selon les conditions prévues au BPU, lequel distingue trois blocs : repas de base, maintenance du matériel, fourniture initiale, renouvellement et remplacement de la vaisselle et des couverts convives ;
- les prestations des blocs 2 et 3 n'étant rémunérées qu'en fonction des bons de commande émis par la Commune ; exprimés en euros hors taxes.

Ils comprennent l'ensemble des charges du titulaire, notamment :

- approvisionnement ;
- le personnel nécessaire à la production des repas ;
- logistique ;
- respect des normes sanitaires et environnementales ;
- la valorisation des biodéchets, lorsqu'elle est commandée par la Commune, sur la base du poste 8 du BPU et dans les conditions prévues au CCTP ;
- les prestations de maintenance et de renouvellement du matériel lorsqu'elles sont commandées (cf. Article 4.7), les équipements renouvelés ou remplacés par le titulaire demeurant sa propriété exclusive sauf stipulation contraire expresse ;
- la fourniture initiale, le renouvellement ou le remplacement de la vaisselle et des couverts convives si ces prestations sont commandées par la Commune (cf. article 4.8) ;
- utilisation du logiciel communal mis à disposition ou de toute solution pleinement compatible avec l'environnement technique et fonctionnel de la Commune pour la gestion administrative et financière (inscriptions, facturation, encaissement).

5.2 Révision des prix

Les prix sont fermes la première année, puis révisibles annuellement à la date anniversaire de notification.

Formule de révision :

$$P = P_0 \times [0,15 + 0,85 \times (I_n / I_0)]$$

avec :

- P_0 : prix initial
- I_0 : indice de référence à la date de notification
- I_n : indice à la date de révision

Indice de référence :

Indice INSEE :

Indice des prix de production des services – Restauration collective

5.3 Encadrement de la variation

- Plafonnement annuel : +3,5 % maximum. Ce plafond pourra être réévalué en cas de variations exceptionnelles des coûts des denrées alimentaires ou de l'énergie, après accord des parties.
- Toute demande de révision doit être justifiée par des éléments économiques précis

5.4 Clause de sauvegarde (imprévision)

En cas de variation de l'indice supérieure à +7 %, les parties s'engagent à se réunir dans un délai de 15 jours.

À défaut d'accord dans un délai de 30 jours, la Commune pourra mettre en œuvre les mesures d'adaptation, d'avenant ou de résiliation prévues par les textes et les pièces du marché, dans le respect des conditions légales applicables.

- soit maintenir les conditions initiales ;

ARTICLE 6 – MODALITÉS DE PAIEMENT

Les paiements sont effectués conformément aux règles de la comptabilité publique.

- Délai global de paiement : 30 jours.
- Point de départ : réception de la facture conforme.

Facturation

- Facturation mensuelle.
- Dépôt obligatoire sur la plateforme Chorus Pro.

Chaque facture devra comporter :

- le nombre de repas servis (certifié contradictoirement) ;
- la ventilation par type de prestation ;
- les références du bon de commande ;

- le détail des prestations de maintenance et de fourniture initiale, de renouvellement ou de remplacement de vaisselle et de couverts convives (si applicable).

ARTICLE 7 – PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES (RGPD)

Le titulaire intervient en qualité de sous-traitant au sens du RGPD, la Commune étant responsable de traitement.

À ce titre, le titulaire s'engage à :

- garantir la confidentialité des données ;
- mettre en œuvre des mesures de sécurité appropriées ;
- ne traiter les données que sur instruction de la Commune ;
- notifier toute violation de données dans un délai maximum de 24 heures ;
- permettre la réalisation d'audits.

Aucune donnée ne pourra être transférée hors UE sans autorisation préalable.

ARTICLE 8 – PÉNALITÉS

Les pénalités sont appliquées dans les conditions prévues au présent marché, après constat du manquement et mise en mesure pour le titulaire de présenter utilement ses observations, sauf urgence ou dispositions particulières contraires justifiées par la nature du manquement. Elles sont cumulables et plafonnées à 10 % du montant mensuel des prestations.

Manquements sanctionnés :

Nature du Manquement	Montant de la Pénalité
Non-respect des menus validés (sans accord préalable)	150 € / jour
Retard de livraison (pique-niques ou prestations spécifiques)	50 € par tranche de 15 minutes entamée
Défaut de transmission des justificatifs (révision de prix)	100 € par semaine de retard
Manquements mineurs à l'hygiène ou à la qualité (constatés par audit ou réclamations)	200 € HT par infraction
Manquements majeurs à l'hygiène (ex: non-respect HACCP, intoxication)	500 € HT par infraction + risque de résiliation
Non-respect du délai de remplacement de matériel défaillant (24h)	500 € HT par jour de retard
Absence de tenue du carnet d'entretien du matériel	100 € HT par manquement constaté
Non-respect des objectifs de produits durables et bio appréciés sur l'année civile en valeur d'achat HT (Loi EGalim)	200 € HT par manquement constaté

En cas de manquements répétés, la Commune pourra engager une procédure de résiliation pour faute.

ARTICLE 9 – RÉSILIATION

9.1 Résiliation pour motif d'intérêt général

La Commune peut résilier le marché à tout moment, moyennant un préavis de 3 mois, sans faute du titulaire.

Le titulaire ne peut prétendre à aucune indemnité autre que le règlement des prestations exécutées.

9.2 Résiliation pour faute

En cas de manquement grave, notamment :

- non-respect des règles d'hygiène (HACCP) ;
- intoxication alimentaire imputable au titulaire ;
- rupture de continuité du service ;
- défaillance grave et répétée dans la maintenance ou le renouvellement du matériel.

La résiliation pourra être prononcée :

- après mise en demeure restée sans effet sous 8 jours ;
- sans indemnité, dans les conditions prévues par les pièces du marché et sous réserve des exigences applicables au contradictoire.

ARTICLE 10 – RÈGLEMENT DES LITIGES

Les parties s'engagent à rechercher une solution amiable préalablement à tout contentieux. À défaut, tout litige relève de la compétence exclusive du :

Tribunal Administratif de Lille

CS 62039 59014 cedex

5 Rue Geoffroy Saint-Hilaire

59000 Lille

Tél. : 03 59 54 23 42

Fax : 03 59 54 24 45

Email : greffe.ta-lille@juradm.fr